

前菜 Antipasto



ハムには
このワイン!!

【ペアリング】
スパークリングロゼ
白ワイン (シャルドネ)
赤ワイン (テンプラニーリョ)



イタリア産
4種生ハムの
盛り合わせ 1,280-

シェフ田島の
おすすめ!

チーズには
このワイン!!



世界のチーズ
4種盛り合わせ 980-

燻製とパストラミの
鴨ロース 2種

580-



焼津温泉美人トマトと
イタリア産最高級水牛
モッツアレラチーズの出会い
奇跡のカプレーゼ

680-



静岡いきいき鶏の
自家製ハーブマリネ
チキンフリット

880-



バケット
ガーリックバケット 180-



180- オリーブの
アーリオオーリオ 380-



アンチョビの塩気がやみつき
オリーブのフライ 380-



ミックスナッツ 380-



自家製ピクルス 480-



山盛りフライド
ポテト 580-



低温真空調理の極みしっとり仕上げた
国産鶏の自家製鶏ハム 580-



3種のイタリアン
前菜盛り合わせ 580-

チーズのみ
+200円

トッピング
カレー、ガーリック、柚子塩、
クレイジー、チーズ

レモン風味

内容はお尋ねください